

NEWS RELEASE

ニュースリリース [不動産・飲食店]

2020/07/16



[ミック]グループ 株式会社三春情報センター

報道関係者各位

[ミック]グループが鎌倉・佐助に飲食店 2 店舗目オープン 「炭火烧鳥 だるま」 7月17日(金)オープン

住まいと暮らしの総合生活産業 [ミック] グループを展開する株式会社三春情報センター（本社：神奈川県横浜市 代表取締役：春木磨碑露 以下「ミック」）のグループ会社で飲食事業を展開している株式会社スマイルダイニングは、2020年7月17日（金）鎌倉市佐助に新たな飲食店「炭火烧鳥 だるま」をオープン致します。

JR 横須賀線「鎌倉」駅西口より徒歩 10 分の場所にある「炭火烧鳥 だるま」は、鳥取県銘柄鶏の大山鶏やそのほか国産鶏を使い、炭火で焼き上げる焼き物をメインとした焼鳥店となります。

焼杉板を使用し、塗装では出せない深みのある黒い外壁で古都鎌倉の街並みに馴染む外観と、店内は無垢材の 1 枚板(杉)を使ったカウンター席 8 席、テーブル席 10 席と席数は多くないものの、厨房からお客様の様子を見ながら食事の提供や会話ができ、お客様には落ち着いた雰囲気の中、食事を楽しんでいただける空間となっています。



▲炭火烧鳥 だるま(1F)

鶏串メニューは「もも」や「レバー」「ぼんじり」「ささみ」などの定番のものから、自家製「つくね」や希少部位で数量限定の「はつもと」など、1 本 120 円～300 円でご用意いたします。また、小鉢やだるまオリジナルの鶏肉チャンジャ、焼き野菜、ごはんものなど、食事とドリンク合わせて一人 3,000 円前後と比較的リーズナブルな価格設定にし、観光客はもちろん、ご近所にお住いの方にもリピートいただけるお店にしていきたいと考えています。

この「炭火烧鳥 だるま」には、民泊施設 B&B KAMAKURA が併設されており、今後はご宿泊のお客様への朝食提供なども検討していきます。(B&B KAMAKURA は 8 月中旬以降にオープン予定)

ミックは、お客様の住まい探しのお手伝いだけでなく、お客様の生活の全てのシーンに関わり、お役立ちできる企業、豊かな暮らしや、楽しみを提供できる企業を目指しています。



暮らし、住まいのことなら「総合生活産業」の [ミック] グループ

株式会社 三春情報センター

1977年より横浜・横須賀・湘南を中心に地域密着で不動産売買・賃貸仲介、注文住宅建築、リノベーション、エクステリア、マンション管理、相続投資、ライフプランニング、各種保険、飲食事業、訪問医療、宿泊事業、英会話学童保育など、「暮らし」を55拠点でトータルサポート。お客様以上にお客様のことを考え、「親子3代のお付き合い」を実現する [ミック] グループの基幹会社です。

株式会社リースティ 賃貸管理・不動産コンサルティング 株式会社ミックライフプロデュース 不動産買取再生
ミックほっとステーション株式会社 シニア向け事業 株式会社スマイルダイニング 飲食事業

<本件に関するお問合せ> [ミック] グループ 株式会社三春情報センター (広報 豊田)

TEL : 045-844-5040 FAX : 045-840-1164/E-mail : kyoko@319.jp 〒234-0051 横浜市港南区日野8-8-11

参考資料①

【店舗概要】

名称／炭火烧鳥 だるま

交通／JR 横須賀線「鎌倉」駅西口より徒歩 10 分

住所／鎌倉市佐助 1 丁目 12-10

電話／0467-33-4139

座席数／18 席（カウンター8 席 テーブル 10 席）

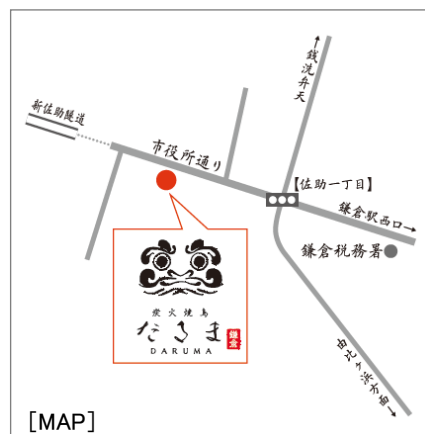
営業時間／15：00～22：00

（フード L.O. 21：00、ドリンク L.O. 21：30）

平均予算／3,000～4,000 円

定休日／なし（変更あり）

その他／お席料 200 円 全面禁煙 ペット不可 貸切可



【写真】



7/17(金)15時、佐助一丁目交差点側・新佐助隧道 手前に

本格炭火焼鳥の店OPEN!

はじめまして! だるまと申します!

新型コロナに苦しみ
今だからこそ、
あらたな美味しさを提供で
皆さまの暮らしを豊かに!



炭火焼鳥

だるま

鎌倉

DARUMA

おすすめ一品
黄金がとろーり...
牛蒡節の内巻き串
だるま串



オープニングSALE!
7/23(木)まで
ハイボール・サワー各種
199 +税円
コーフハイボール・ジンジャーハイボール
は対象外となります。

“だるま”についてさらに詳しく! 裏面もご覧ください→

鎌倉の皆さま、はじめまして、だるまです。



炭火焼鳥
だるま 鎌倉
DARUMA

鎌倉の地で美味しい焼き鳥を味わえるお店をつくりたいという
オーナーの想いを凝縮してカタチにし、このたびオープンいたします。
大山鶏をはじめとしたこだわりの食材を本格的な炭火で焼き上げます。
落ち着いた佇まいの店内でくつろぎながらお召し上がりください。

[メニュー例]

大山鶏串	もも/230円	ねぎま/230円	レバー/180円	手羽先/250円
豚串・牛串	豚トロ/150円	豚バラ/150円	牛味噌ホルモン/250円	
肉巻き	だるま串(半熟卵の肉巻き串)/380円	肉巻きアスパラ/380円		
大山鶏料理	もも肉一枚焼/1,880円	むね肉たたき/880円	レバテキ/480円	
アルコール	生ビール(中)/530円	角ハイボール/430円	焼酎/480円	

※価格はすべて税別です ※別途、お返し代として200円頂戴致します



[営業時間] 15時～22時 [定休日] なし
ラストオーダー/フード21時、ドリンク21時30分 深酒時休業の場合あり

☎0467-33-4139 [住所] 鎌倉市佐助1-12-10



近日中、ランチ営業開始予定! 乞うご期待!!

[ランチ営業] 11時～15時 (ラストオーダー14時30分) の予定、詳しくはお問い合わせください。